

Lachs mit Lauch an Weißweinsöße

Rezept-Info:

Personenzahl:	3 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2 St.	Lauch	2	Schalotten
1 El.	Butter	500 g	Lachsfilet
	Salz, Pfeffer	125 ml	Weisswein
3 – 4 El.	Fischsud	30 g	kalte Butter
1 El.	Dill		

Zubereitung:

Den Lauch in dünne Streifen schneiden, die Schalotten würfeln und beides in 1 EL Butter in einem ungelochten Garbehälter bei Einstellung 120 °C 1 Minute dünsten. Das Lachsfilet in 4 Portionen schneiden und auf das Gemüse legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch bei Einstellung: 100°C 6 Minuten garen. Den Weisswein mit dem Fischsud auf der Kochstelle erhitzen, 30 g kalte Butter in Flocken untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Dill garnieren. Den Fisch mit dem Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten. Als Beilage reichen Sie Wildreis.